

### 清新之選

## Banana Chocolate Eggnog

一年一度的聖誕節又嚟到啦！佳節臨近，當然要同親朋好友一齊玩到盡，盡興而歸。如果今年你希望自己搞一個聖誕party，不妨學上幾款cocktail的簡單調配方法，方便之餘又可以一顯身手。今次特別挑選了三款較易入口的DIY cocktail，即使女生也都啱飲，啱晒大班人慶佳節。

特別鳴謝：香港調酒學校

提到聖誕經典cocktail，澳洲的蛋酒（Eggnog）必然榜上有名。今次香港調酒學校的導師Thomas以白蘭地代替Rum酒，再配上香蕉及朱古力奶，口感保持香甜細滑，同時香蕉與朱古力的甜味調得恰到好處，相信大家一試便愛上！

#### 材料（一杯250ml用）：

雞蛋黃	1隻
白蘭地	1-1.5安士
朱古力奶	3安士
香蕉	3片（每片約2.5cm厚）
香蕉甜酒	1/2安士

#### 步驟：

1. 將香蕉壓爛，然後下白蘭地
2. 加入香蕉甜酒及朱古力奶
3. 加入適量冰塊填滿調酒瓶，搖勻即成

#### 小貼士

★如果不喜歡香蕉，可以用士多啤梨代替，一樣容易入口。



# 聖誕

# Cocktail

# 玩得起！



### 窩心小品

## Cranberry Hot Toddy

這款以Dark Rum、小紅莓乾、八角及丁香為主的「花果系」雞尾酒在歐洲非常流行，淡金色的光澤加上甜而不膩的口感，即使是不勝酒力的女生也大大可安心享用。在寒冷的時節呷上一杯，淡淡的酒香緩緩滲出，整個身子也立時溫暖起來。

#### 材料（一杯180ml用）：

丁香	3-4枚
黑朗姆酒	1安士
八角	1枚
新鮮小紅莓 / 小紅莓乾	6顆
玉桂條	1枝
稀釋蜜糖	1/2安士
熱水	1杯

#### 步驟：

1. 將紅莓切半，放入杯中
2. 加入Dark Rum及稀釋蜜糖，注意蜜糖以1:1比例稀釋
3. 將其他材料加入，注滿熱水，等候約一分鐘即可

#### 小貼士

- ★如用蒸餾咖啡壺烹調，香味將更易滲透，效果更佳。
- ★如喜歡清爽感覺，可以白蘭地代替黑朗姆酒。

### 玩味十足

## X'mas Mint Ice-cream

邊個話雞尾酒一定係飲？Thomas就DIY一款薄荷雪糕cocktail，透過將淡忌廉同薄荷酒打做泡沫，加埋超市就買到嘅雪糕筒朱古力，原來cocktail真係可以食，又可以玩。一入口薄荷味非常突出，剛剛可以朱古力的甜味中和。在「食用」此cocktail後可飲用一小杯加上紅石榴的梳打水暢飲，舌尖頓時感覺平衡，猶如食完一個course一樣。

#### 材料：

淡忌廉	250ml
牛奶	3安士
薄荷甜酒	1安士
牛奶朱古力味甜酒	1安士
雪糕筒朱古力	1盒
紅石榴	適量
迷迭香	適量
梳打水	2罐

#### 步驟：

1. 將梳打水倒入小杯 / 試管瓶內，加入紅石榴或迷迭香備用
2. 將淡忌廉混和牛奶、薄荷甜酒及牛奶朱古力味甜酒，用電動打蛋機打至稠身
3. 將薄荷味泡沫注入雪糕筒朱古力內即可

#### 小貼士

★雪糕筒朱古力在大型超市即可找到，又或配搭黑朱古力餅乾亦可

